Recettes Choisies





"THE CHECKERBOARD PACKAGE"

THE COX GELATINE CO. LIMITED
MONTREAL
CANADA

RECETTES À LA GÉLATINE COX

INTRODUCTION

LA GÉLATINE COX, dans sa boîte quadrillée bien connue, Rouge, Blanc et Bleu, est employée par les bonnes ménagères depuis 1845. Son contenu se présente en deux enveloppes, offrant chacune deux cuillerées à soupe rases de gélatine, de quoi faire deux chopines de gelée.

La quantité totale de gelée à faire avec un seul paquet, soit QUATRE CHOPINES, suffit ordinairement à préparer un dessert pour douze personnes.

Les chefs et cuisinières d'expérience reconnaissent depuis longtemps l'économie et l'efficacité de la GÉLATINE COX dans la préparation de gelées, desserts froids et salades.

CHOSES À CONNAÎTRE

La plupart des ménagères connaissent évidemment quelques recettes de GÉLATINE COX, mais elles ignorent généralement les mille manières de s'en servir pour relever et améliorer les aliments les plus substantiels. A tous les repas que vous préparez à la maison vous pourriez faire entrer de la GÉLATINE COX, dans un plat au moins, pour le rendre plus appétissant ou plus agréable à la vue. Les chefs d'expérience savent ce qu'on peut tirer de la **Gélatine** et vous serez vous-même surprise, en parcourant nos recettes, de constater le rôle important que joue la GÉLATINE COX dans la préparation d'une foule de jolis plats que vous pensiez réservés uniquement aux cuisiniers de métier.

Gardez ce petit livre à la maison, avec au moins un paquet de GÉLATINE COX.

LA GÉLATINE COX EST UN ALIMENT PUR

La GÉLATINE COX est depuis plus de quatre-vingt-cinq ans le produit par excellence, ici comme à l'étranger. Elle est fabriquée à Edimbourg, Ecosse, dans des conditions idéales et sa réputation de propreté et de pureté est légendaire.

AVIS IMPORTANT

Toutes les recettes de ce livre ont été préparées spécialement pour servir avec la GÉLATINE COX. Nous en recommandons l'emploi dans toutes ces recettes, car les quantités spécifiées et les résultats prévus sont conditionnés à l'emploi de la gélatine COX. Le secret de résultats satisfaisants réside dans l'emploi de la GÉLATINE qu'il faut et de la quantité prescrite.

INDEX

Page

Gelées 4
Poudings 6
Mets glacés et crème glacée 11
Recettes pour Réfrigérateurs Mécaniques 13
Entremets et Salades 14
Bonbons 19
Recettes pour malades 21
Recettes diverses 22

Page

Asperges en gelée 17
Blanc-manger au citron 8
Bombe Tortoni 6
Bonbons à la menthe et aux pommes 19
Bouillon froid 23
Café frappé 11
Charlotte à l'érable et aux noix 9
Charlotte russe 6
Confitures de poires 23
Crème au caramel 6
Crème bavaroise au chocolat. 7
Crème espagnole au chocolat 7
Crème espagnole 10
Crème glacée à l'orange 12
Crème glacée au café 13
Crème glacée aux fruits 11
Crème glacée aux pommes 13
Délices des enfants 7
Dessert au lait à la vanille 10
Fantaisie au jus de raisin 8
Garniture à la menthe pour sandwiches 15
Garniture de gâteau à la pâte de guimauve 23
Gâteau aux pommes 6
Gâteau léger au chocolat à la crème 8
Gélatine Cox dans les soupes 23
Gelée à la menthe 15
Gelée à l'orange 4
Gelée à l'ananas 5
Gelée au café 4
Gelée au citron 4
Gelée au citron No. 2 4
Gelée au pamplemousse 4
Gelée au lait 21
Gelée au vin 5
Gelée au vin No. 2 6
Gelée aux clous de girofle 22
Gelée aux fraises 5
Gelée aux oeufs et au lait 21
Gelée aux pruneaux 5
Gelée de thé de boeuf pour malades 21
Gelée de tomates 18

INDEX—Suite

Page

Gelée pour aspic simple......14
Glaçage pour gâteaux.......24
Glaçage pour viandes........24
Glace aux cerises............11
Jolies garnitures............24
Langue en aspic............15
Mélange de fruits Nesselrode.14
Mets glacés et crème glacée..11
Mousse à la noix de coco.....11
Mousse au chocolat..........13
Mousse aux figues et à l'érable..................14
Mousse aux fraises..........14
Mousse aux fruits...........11
Mousseline aux fraises.......10
Nougat Duchesse...........19
Nourriture pour bébé........22
Nourriture pour bébé No 2...22
Pommes en gelée............22
Pain a la viande............17
Pate de guimauve...........20
Pate de jujubes a l'orange....20
Pâte turque................20
Pastilles au pamplemousse....20
Pastilles aux fruits..........19
Parfait a l'orange...........12
Pouding a la crème aux abricots.................10
Pouding a la guimauve....... 9
Pouding a la noix de coco.... 7
Pouding "cottage".......... 7
Pouding doré.............. 8

Page

Pouding aux framboises...... 9
Pouding aux fruits Nesselrode. 14
Preparation pour la crème glacée....................12
Pouding aux pêches........ 9
Parfait au riz et a l'érable....13
Riz à la crème..............10
Salade au fromage et au piment...................16
Salade au saumon et au thon (tuna)...................17
Salade à la gelée de tomates..19
Salade combinaison..........18
Salade de fruits en gelée à l'orange.................. 5
Salade de poulet............16
Salade de chair de crabe.....16
Salade de fruits.............17
Salade de pointes d'asperges..18
Salade de noix et marinades..18
Salade de légumes...........19
Sandwich au boeuf cru.......21
Sandwich à la crème de poulet15
Sandwich au poisson.........16
Sirops et jus de fruit en gelée22
Sorbet au citron et à la menthe12
Sorbet aux pêches..........12
Sorbet à l'ananas...........12
Soupe aux oeufs et à la viande21
Tarte à la crème au chocolat.. 8
Velouté à l'orange.......... 9
Volaille ou gibier en moule...17

Gelées

GELÉE AU CAFÉ

1 c. à soupe de gélatine Cox
¼ tasse d'eau froide
¾ tasse d'eau bouillante
1 tasse de café fort
½ tasse de sucre
Crème fouettée

Versez l'eau froide dans une casserole, ajoutez-y la gélatine et mêlez bien. Ajoutez l'eau bouillante et, lorsque le tout est bien dissous, le café clarifié et le sucre. Laissez refroidir et versez dans un moule annulaire passé à l'eau et placez dans une glacière ou réfrigérateur jusqu'à consistance. Renversez et servez avec de la crème fouettée sucrée, ou fouettez et sucrez du lait évaporé dans le centre.

On peut se servir d'un reste de café.

GELÉE AU PAMPLEMOUSSE

2 c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse d'eau
½ tasse de sucre
1½ tasse de jus et pulpe de pamplemousse
¼ tasse de jus d'orange

Versez l'eau dans une casserole, ajoutez la gélatine, sucre, jus et pulpe de pamplemousse et jus d'orange; brassez sur le feu jusqu'à ce que les ingrédients aient été amenés presqu'à ébullition, puis coulez et laissez refroidir avant de mettre dans de petits moules rincés à l'eau froide. Renversez, une fois la gelée prise.

Servie avec crème fouettée sucrée ou pâte de guimauve, cette gelée est délicieuse.

GELÉE AU CITRON

4 c. à soupe de gélatine Cox
5 tasses d'eau froide
1 tasse de jus de citron
1½ tasse de sucre
1 pouce de bâton de cannelle
4 clous de girofle

Versez l'eau dans une casserole, ajoutez la gélatine, mêlez avec le sucre, l'écorce de trois citrons coupée très mince, le jus de citron et les épices. Brassez sur le feu jusqu'à dissolution et coulez à travers un coton à fromage ou un sac à gelée échaudé. Laissez refroidir et versez dans un moule passé à l'eau et laissez prendre avant de renverser. La gelée peut être versée dans des coupes faites de citrons, comme suit: Coupez par la moitié de beaux gros citrons jaunes, extrayez-en le jus, enlevez ensuite la peau blanche et laissez tremper les écorces vidées dans de l'eau froide, pendant trente minutes, égouttez et essuyez. En enlevant une tranche mince de l'écorce, les coupes se tiendront debout. Servez décoré avec des cubes de gelée.

Tous les fruits peuvent servir à cette gelée.

GELÉE AU CITRON No 2

2 c. à soupe de gélatine Cox
½ tasse d'eau froide
1 tasse de sucre
2 tasses d'eau chaude
1 tasse de jus de citron

Mélangez la gélatine avec l'eau froide et le sucre, ajoutez l'eau chaude et faites dissoudre sur le feu. Ajoutez le jus de citron, coulez et faites refroidir. Versez dans un moule passé à l'eau et renversez lorsque la gelée est prise.

Le gelée peut se mettre aussi bien dans de petits moules. De la gelée au citron, versée sur une tasse de fraises ou framboises, reste d'un repas, ou sur un mélange de fruits, fait un dessert économique et facile à préparer.

GELÉE À L'ORANGE

2 c. à soupe de gélatine Cox
1½ tasse de jus d'orange
1 tasse de sucre
1½ tasse d'eau
1 citron

Râpez l'écorce de deux oranges dans une casserole, ajoutez la gélatine, le sucre et l'eau et faites dissoudre sur le feu; ajoutez les jus d'orange et de citron et coulez dans un moule passé à l'eau froide. Laissez refroidir au frais et démoulez une fois ferme. Cette gelée se prépare quelquefois comme suit dans l'écorce d'orange: tranchez un petit morceau sur le dessus de l'orange; écopez la pulpe avec une petite cuiller; faites refroidir ces écorces et remplissez-les de gelée. Coupez par la moitié ou en quartiers, une fois fermes.

SALADE DE FRUITS EN GELÉE À L'ORANGE

Colorez de la gelée à l'orange d'un vert délicat avec quelques gouttes de colorant vert; remplissez à moitié de petites coupes ou de petits moules passés à l'eau avec cette gelée, placez dans chacun une pêche ou un abricot mûr sans la peau et le noyau. Versez dessus un peu du liquide et faites refroidir. Au moment de servir, renversez sur petites assiettes et versez à la base une sauce à la crème mayonnaise. On peut aussi bien se servir de fruits en conserve.

GELÉE À L'ANANAS

2 c. à soupe de gélatine Cox
2 tasses d'eau froide
½ ananas tranché, mûr ou en conserve
½ tasse de sucre
1 citron

Coupez l'ananas en petits morceaux, mettez-les dans une casserole avec une tasse d'eau, faites mijoter trente minutes, coulez dans une autre casserole, ajoutez le reste de l'eau, la gélatine mêlée à l'eau, l'écorce râpée et le jus de citron. Faites chauffer vingt minutes sans laisser bouillir. Coulez et faites refroidir. Divisez en petits moules passés à l'eau. Renversez une fois ferme et servez, si vous le préférez, avec de l'ananas râpé. (Les bagatelles à l'ananas sont économiques et faciles à faire. Remplissez un certain nombre de petits moules de mie de gâteau rassis, puis remplissez de jus d'ananas dans lequel vous aurez fait dissoudre un peu de gélatine. Une fois ferme, démoulez sur tranches d'ananas).

GELÉE AUX PRUNEAUX

2 c. à soupe de gélatine Cox
½ liv. de pruneaux
3 tasses d'eau
1 tasse de sucre
2 oranges
1 c. à soupe de jus de citron

Lavez les pruneaux, laissez-les tremper quelques heures dans deux tasses d'eau, puis faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Dénoyautez et mettez les pruneaux dans de petits plats en verre. Mélangez la gélatine avec ce qui reste d'eau, ajoutez au jus des pruneaux avec sucre, jus d'orange et de citron. Brassez sur le feu jusqu'à dissolution de la gélatine, puis laissez refroidir et coulez sur les pruneaux. Laissez dans la glacière quelques heures avant de servir, avec sauce épaisse.

Cette recette se fait aussi bien avec des dattes.

GELÉE AUX FRAISES

2 c. à soupe de gélatine Cox
½ liv. de fraises mûres
1½ tasse d'eau
1 blanc d'oeuf
½ citron
3 c. à soupe de sucre
½ c. à soupe d'essence de fraise
Quelques gouttes de cochenille (colorant rouge)

Coupez les fraises en deux, ajoutez l'eau, laissez reposer une heure, ajoutez la gélatine, le blanc d'oeuf, le jus du citron et le sucre. Battez le mélange jusqu'à ébullition, enlevez le batteur, mettez sur le côté du poêle, couvrez et laissez dix minutes. Coulez à travers un sac à gelée échaudé, ajoutez le colorant et l'essence et versez dans un moule passé à l'eau froide ou dans de petits moules, renversez quand la gelée est prise et servez décoré avec des fraises mûres.

On peut faire la même gelée avec des framboises ou autres baies.

GELÉE AU VIN

2 c. à soupe de gélatine Cox
2 tasses d'eau froide
1 pouce de bâton de cannelle
2 clous de girofle
½ tasse de sucre
2 c. à soupe de jus de citron
¾ tasse de sherry (ou autre vin domestique)

Versez l'eau dans une casserole, ajoutez les épices, la gélatine, le sucre et le jus de citron; brassez sur le feu jusqu'à dissolution, ajoutez ensuite le vin et coulez à travers du coton à fromage ou un sac à gelée échaudé et laissez refroidir. Versez dans un moule passé à l'eau et renversez après durcissement.

GELÉE AU VIN No 2

2 c. à soupe de gélatine Cox
½ tasse de sucre
½ tasse d'eau froide
1 tasse d'eau bouillante
¼ tasse de jus de citron
½ tasse de vin sherry

Mélangez ensemble gélatine, sucre et eau froide, ajoutez l'eau bouillante et, après dissolution, le jus de citron et le sherry. Coulez dans un moule passé à l'eau ou dans de petits moules et renversez une fois la gelée prise.

Le sherry peut être remplacé par un porto ou tout autre vin.

Puddings

GÂTEAU AUX POMMES

2 c. à soupe de gélatine Cox
½ tasse d'eau froide
1 liv. de pommes
½ tasse de sucre
1 tasse d'eau chaude
½ citron
Quelques gouttes de cochenille
Cossetarde ou crème

Mêlez la gélatine avec l'eau froide. Tranchez les pommes dans une casserole, ajoutez sucre, eau chaude, écorce râpée et jus de citron. Faites cuire lentement et, une fois tendre, passez au tamis; ajoutez le colorant rouge et la gélatine, précédemment dissoute sur le feu. Laissez refroidir et renversez dans une plat en verre, laissez prendre quatre heures au frais et servez avec cossetarde ou crème.

BOMBE TORTONI

1 c. à soupe de gélatine Cox
¼ tasse de lait froid
⅔ tasse de macarons
1 tasse de crème fouettée
1 tasse de lait échaudé
Quelques grains de sel
1 c. à thé de vanille
2 oeufs
½ tasse de sucre

Laissez tremper la gélatine dans le lait froid pendant cinq minutes. Battez les jaunes d'oeufs avec le sucre et ajoutez au lait échaudé dans le bain-marie. Faites chauffer jusqu'à ce que le mélange commence à s'épaissir. Retirez du feu et ajoutez la gélatine fondue. Laissez refroidir et ajoutez blancs d'oeufs, battus ferme, vanille et sel. Incorporez la crème fouettée et versez dans des moules ou verres. Saupoudrez le dessus de macarons écrasés et garnissez de cerises au marasquin.

CRÈME AU CARAMEL

2 c. à soupe de gélatine Cox
¼ tasse d'eau froide
¾ tasse de sucre
3 tasses de crème claire
1 pincée de sel
1 c. à thé d'essence de vanille

Mêlez la gélatine avec l'eau. Faites avec le sucre un caramel brun, ajoutez la crème et agitez jusqu'à consistence lisse, versez sur la gélatine et, après dissolution, ajoutez le sel et la vanille. Coulez dans de petits moules passés à l'eau froide.

Renversez après durcissement et servez avec du lait ou des fruits en compote.

CHARLOTTE RUSSE

2 c. à soupe de gélatine Cox
Doigts de dame, gaufrettes ou tranches de gâteau à la gelée
½ tasse de lait
1 tasse de lait échaudé
½ tasse de sucre
1 c. à thé d'essence de vanille
2 tasses de crème épaisse, fouettée

Disposez au fond et sur les côtés d'un moule ovale de charlotte, des tranches minces de gâteau à la gelée, gâteau au chocolat, gâteau éponge, gaufrettes ou doigts de dame. Versez la gélatine dans le lait froid, ajoutez le lait chaud et le sucre et agitez sur un feu doux jusqu'à dissolution, puis ajoutez la vanille et brassez sur la glace jusqu'à refroidissement. Remplissez de la crème un moule préparé. Laissez congeler et renversez une fois que c'est pris.

Des bananes pelées et tranchées par la moitié, dans le sens de la longueur, peuvent aussi servir de fond au moule.



DÉLICES DES ENFANTS

1 c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse de figues coupées en morceaux
1 tasse de raisins sans pépins
2 jaunes d'oeufs
1 tasse de lait
2 c. à soupe de miel
1 c. à thé de jus de citron
½ tasse d'eau froide

Faites tremper une cuillerée à soupe de GÉLATINE COX dans l'eau froide. C'est toujours la première chose à faire. Hachez ensemble figues et raisins. Versez une tasse de lait au bain-marie—et, une fois amenée à ébullition, ajoutez les raisins et figues hachés, et le jaune des deux oeufs bien battu. Brassez jusqu'à ce que les oeufs soient cuits—retirez du feu et ajoutez la gélatine fondue. Mélangez bien et ajoutez le miel en battant, puis ajoutez le jus de citron en brassant. Versez dans un moule passé à l'eau froide, laissez refroidir et, une fois pris, servez avec ou sans crème fouettée, à laquelle, si vous en mettez, vous aurez ajouté les blancs d'oeufs battus.

CRÈME BAVAROISE AU CHOCOLAT

1 c. à soupe de gélatine Cox
¼ tasse d'eau froide
1 tasse de lait
¼ tasse de sucre
Pincée de sel
1 carré de chocolat
¼ tasse de noix de coco
½ tasse de crème (fouettée)

Mettez tremper la gélatine dans l'eau. Placez dans un bain-marie lait, sel, sucre et chocolat, coupé en quatre ou cinq morceaux, et faites cuire jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Battez quelques secondes. Puis ajoutez la gélatine et brassez jusqu'à parfaite dissolution. Retirez du feu, laissez reposer dans l'eau froide et, quand le tout commence à épaissir, incorporez la noix de coco et la crème fouettée. Versez dans un moule, laissez congeler et, une fois la crème prise, servez avec crème fouettée ou sauce cossetarde. On peut garnir la sauce de cerises.

CRÈME ESPAGNOLE AU CHOCOLAT

2 c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse d'eau froide
1 carré de chocolat sucré, râpé
1 c. à thé d'essence de vanille
2 tasses de lait chaud
½ tasse de sucre
2 oeufs, séparès

Mêlez la gélatine avec l'eau. Faites fondre le chocolat dans le lait sur le feu, ajoutez la gélatine et, une fois fondue, versez sur les jaunes d'oeufs battus, ajoutez le sucre, remettez au feu et brassez jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Retirez du feu, ajoutez la vanille, versez dans un bol pour laisser refroidir, ajoutez les blancs d'oeufs, battus ferme; battez dix minutes et versez dans un moule passé à l'eau froide, ou dans de petits moules. Renversez, une fois la créme prise, et servez avec crème.

Le chocolat se remplace par le cacao, au goût.

POUDING À LA NOIX DE COCO

2 c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse de lait
¾ tasse de sucre
1 c. à thé d'essence de citron
1 tasse de coco haché
2 tasses de crème épaisse, fouettée

Versez le lait dans une casserole, ajoutez la gélatine mêlée avec le sucre et faites dissoudre avec soin sur le feu, laissez refroidir et ajoutez l'essence de citron, le coco et la crème. Versez dans des moules passés à l'eau froide. Une fois le pouding pris, renversez et saupoudrez de coco râpé et de sucre, et servez avec du lait.

POUDING "COTTAGE"

2 c. à soupe de gélatine Cox
2 tasses de lait
1 c. à soupe de fécule de maïs (cornstarch)
½ tasse de sucre
2 oeufs battus
1 c. à thé d'essence de vanille
Quelques cerises ou figues en conserve

Versez la moitié du lait dans une casserole; ajoutez la gélatine mêlée avec le sucre et la fécule de maïs mouillée avec le reste du lait; faites cuire cinq minutes, en remuant constamment. Retirez du feu, ajoutez en brassant vanille et oeufs, mélangez bien et versez dans un moule passé à l'eau froide. Renversez, une fois pris, et décorez avec cerises ou figues.

GÂTEAU LÉGER AU CHOCOLAT À LA CRÈME

2 c. à soupe de gélatine Cox
¼ tasse de sucre
1½ carré de chocolat sucré, râpé
¾ tasse de crème épaisse, fouettée
1½ tasse de lait
1 oeuf battu
½ c. à thé d'essence de vanille

Versez dans une casserole, lait, gélatine, sucre et chocolat. Remuez sur le feu jusqu'à ce que le mélange soit fondu et lisse, puis coulez sur l'oeuf, battez bien, laissez refroidir, puis ajoutez vanille et crème. Versez dans un moule passé à l'eau froide et renversez une fois pris.

TARTE À LA CRÈME AU CHOCOLAT

1 c. à soupe comble de gélatine Cox
½ tasse d'eau froide
1 chopine de lait
1½ carré de chocolat
½ tasse de sucre
1 oeuf battu
½ c. à thé de vanille
1 tasse de crème fouettée

Laissez tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 5 minutes. Mettez au bain-marie lait, chocolat, sucre et oeuf battu et amenez à ébullition. Après avoir retiré du feu, ajoutez le gélatine et brassez jusqu'à complète dissolution; enfin ajoutez la vanille.

Préparez et faites cuire une croûte de tarte de la manière habituelle et laissez refroidir. Quand le mélange de la gélatine commence à épaissir, remplissez-en la croûte de tarte et mettez dans la glacière.

Juste avant de servir, recouvrez de crème fouettée.

POUDING DORÉ

2 c. à soupe de gélatine Cox
1½ tasse d'eau
1 tasse de sucre
3 oeufs battus
3 citrons
1 orange

Versez l'eau dans une casserole, ajoutez la gélatine, le sucre, les écorces râpées et le jus des citrons et oranges, puis brassez sur un feu doux jusqu'à dissolution. Laissez refroidir et coulez les oeufs, mêlez bien et versez dans une moule passé à l'eau froide. Renversez une fois pris et servez avec un fruit en conserve ou en compote.

FANTAISIE AU JUS DE RAISIN

1 c. à soupe de gélatine Cox
¼ tasse de sucre
¾ tasse d'eau froide
¾ tasse de jus de raisin
1 oeuf

Mêlez la gélatine avec le sucre et l'eau et remuez sur le feu jusqu'à dissolution, coulez dans un bol, ajoutez le jus de raisin et laissez refroidir. Battez les oeufs, ajoutez le mélange de jus de raisin graduellement, en battant constamment, jusqu'à ce qu'il devienne spongieux. Renversez dans un joli plat à servir, avec ou sans sauce.

BLANC-MANGE AU CITRON

1 c. à soupe de gélatine Cox
¼ tasse d'eau froide
2 tasses de lait
1 oeuf, légèrement battu
¼ tasse de farine de riz
¼ tasse de sucre
1 c. à soupe de beurre
½ citron

Mêlez la gélatine avec l'eau. Versez une tasse de lait dans une casserole, ajoutez les oeufs et agitez sur le feu cinq minutes. Mêlez la farine de riz avec le reste du lait, ajoutez le beurre et le sucre, remuez sur le feu jusqu'à épaississement et ajoutez ensuite le mélange d'oeufs, la gélatine et les jus de citron coulé. Brassez pour dissoudre la gélatine, versez dans un moule passé à l'eau froide et laissez prendre.

CHARLOTTE À L'ÉRABLE ET AUX NOIX

2 c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse de sucre d'érable râpé
1 tasse d'eau bouillante
2 tasses de lait
2 oeufs, séparés
¼ tasse de sucre granulé
½ tasse de chairs de noix hachées

Faites fondre le sucre d'érable avec l'eau. Versez la gélatine dans le lait, amenez à ébullition, ajoutez les jaunes d'oeufs battus avec le sucre granulé et brassez sur feu doux jusqu'à léger épaississement; retirez du feu et ajoutez les blancs d'oeufs battus ferme, le sucre d'érable et les noix. Versez dans un moule passé à l'eau froide et laissez prendre.

POUDING À LA GUIMAUVE

1 c. à soupe de gélatine Cox
½ tasse de sucre
½ tasse d'eau froide
2 oeufs, séparés
½ tasse de crème épaisse, fouettée
1 c. à thé d'essence de vanille
½ c. à thé d'essence d'orange
6 guimauves, hachées
¼ tasse de cerises hachées, en conserve ou confites
¼ tasse de chairs de noix hachées
Quelques gouttes de cochenille (colorant rouge)

Mêlez la gélatine avec le sucre, ajoutez l'eau, brassez sur le feu jusqu'à dissolution, puis coulez et laissez refroidir. Battez en neige les blancs d'oeufs, incorporez-y graduellement le mélange de gélatine en battant, ajoutez la crème et les essences. Partagez le mélange en deux; coloriez une partie rose avec du colorant et ajoutez les cerises. Versez cette partie rose dans un moule long et étroit et laissez prendre. Saupoudrez de chairs de noix. Ajoutez les guimauves à la seconde partie du mélange et recouvrez de noix. Laissez bien congeler, démoulez et servez en tranches avec une cossetarde faite des jaunes d'oeufs.

VELOUTÉ À L'ORANGE

1 c. à soupe de gélatine Cox
½ tasse de lait
¼ tasse de sucre
1 oeuf battu
½ tasse de crème
½ tasse de jus d'orange
½ c. à soupe de jus de citron
Quartiers d'oranges

Versez le lait dans une casserole, incorporez la gélatine, ajoutez le sucre mêlé à l'oeuf et la crème et brassez sur le feu jusqu'à dissolution et léger épaississement. Le mélange ne doit pas bouillir. Coulez dans un bol et laissez refroidir, et ajoutez le jus des fruits. Versez dans un moule passé à l'eau froide. Renversez une fois pris et décorez avec les quartiers d'oranges.

POUDING AUX PÊCHES

2 c. à soupe de gélatine Cox
½ tasse de sucre
1 tasse de lait
Quelques pêches mûres
½ citron
1 tasse de lait évaporé

Mêlez dans une casserole la gélatine et le sucre, ajoutez le lait et faites dissoudre avec soin sur un feu doux. Passez au tamis assez de pêches mûres pour faire une tasse de pulpe. Coulez la gélatine et le jus de citron et ajoutez le lait évaporé fouetté. Brassez de temps en temps jusqu'à refroidissement et versez dans un moule passé à l'eau froide. Une fois pris, renversez et décorez avec des moitiés de pêches.

On peut se servir de pêches ou d'abricots en conserve.

POUDING AUX FRAMBOISES

2 c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse d'eau
4 tasses de framboises rouges mûres
1 tasse de sucre ou miel
1 tasse de crème épaisse, fouettée

Jetez la gélatine dans l'eau et faites dissoudre sur le feu; retirez de feu, ajoutez les framboises passées au tamis avec le sucre. Laissez refroidir et ajoutez la crème. Versez dans un moule passé à l'eau froide et renversez une fois pris. Servez décoré de framboises mûres.

On peut apprêter les fraises de la même manière.

RIZ À LA CRÈME

2 c. à soupe de gélatine Cox
½ tasse d'eau froide
1 tasse de riz
2 tasses de lait
½ tasse de sucre
1 c. à thé d'essence de vanille
1 tasse de crème épaisse, fouettée
Fruit en conserve ou compote

Mêlez la gélatine avec l'eau. Lavez le riz dans plusieurs eaux, faites-le cuire rapidement, huit minutes, dans de l'eau bouillante. Coulez, ajoutez le lait, faites cuire doucement jusqu'à ce que le riz soit tendre et le lait absorbé. Versez le gélatine, ajoutez le sucre et la vanille, retirez du feu, laissez refroidir légèrement, battez la crème dedans. Versez dans un moule passé à l'eau froide et mettez au frais pour faire prendre. Renversez et servez avec le fruit.

CRÈME ESPAGNOLE

1 c. à soupe de gélatine Cox
2 tasses de lait
2 oeufs, séparés
¼ tasse de sucre
½ c. à soupe d'essence de vanille
Pincée de sel
Cubes de gelée sucrée

Jetez la gélatine dans le lait et laissez dix minutes. Placez sur le feu au bain-marie et brassez jusqu'à dissolution. Ajoutez les jaunes d'oeufs battus avec la moitié du sucre et faites cuire jusqu'à ce que le liquide soit légèrement épais. Retirez du feu, ajoutez les blancs d'oeufs battus ferme et mêlez avec le reste du sucre. Brassez vite jusqu'à mélange complet et ajoutez ensuite la vanille et le sel. Versez dans un moule passé à l'eau froide. Mettez dans une glacière toute la nuit. Renversez et décorez avec des cubes de gelée sucrée.

On peut employer, au goût, des macarons broyés avec de l'essence d'amande, au lieu de vanille.

Pour la crème espagnole au café, on remplace les deux tasses de lait par une tasse et demie de lait et une demi-tasse de café fort.

POUDING À LA CRÈME AUX ABRICOTS

1 c. à soupe de gélatine Cox
¾ tasse d'eau
1 tasse de crème épaisse
½ citron ou orange
2 c. à soupe de sucre
½ pot de confiture d'abricots
Gaufrettes sucrèes

Mettez les confitures dans un plat en verre. Jetez la gélatine dans l'eau, ajoutez le sucre et l'écorce râpée d'un citron ou d'une orange, amenez à ébullition, faites bouillir une minute, ajoutez la crème, et versez dans un pot ou bol; une fois presque froid, ajoutez le jus de citron coulé et versez sur les abricots. Mettez à la glacière pendant toute la nuit. Servez décoré de gaufrettes.

On peut se servir d'abricots séchés cuits.

MOUSSELINE AUX FRAISES

2 c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse d'eau
2 tasses de fraises mûres
2 blancs d'oeufs battus
1 c. à soupe jus de citron ou d'orange
½ tasse de sucre
Confiture de fraises

Jetez la gélatine dans l'eau et faites dissoudre sur le feu, ajoutez la purée de fraises avec le sucre et le jus de citron. Laissez refroidir et ajoutez graduellement aux blancs d'oeufs en battant constamment. Mettez un peu de confiture de fraises et trois ou quatre fraises tranchées dans des verres à crème, versez-y la mousseline et servez décorée de fraises entières.

On peut faire aussi bien avec framboises et autres baies.

DESSERT AU LAIT À LA VANILLE

1 c. à soupe de gélatine Cox
2 tasses de lait
¼ tasse sucre ou miel
Pincée de sel
½ c. à soupe de vanille

Jetez la gélatine dans le lait, laissez tremper dix minutes au bain-marie, brassez ensuite au-dessus de l'eau chaude jusqu'à dissolution, ajoutez sucre, sel et vanille, laissez cuire quelques minutes, retirez du feu et coulez dans un moule passé à l'eau froide. Une fois pris on peut, à son goût, tapisser le tour du plat de macarons ou de doigts de dames avant de renverser la gélatine dans le moule.

Mets Glacés et Crème Glacée

CAFÉ FRAPPÉ

2 c. à thé de gélatine Cox
4 tasses d'eau
8 c. à soupe de café moulu
1 tasse de sucre
1 tasse de lait chaud
1 tasse de crème épaisse, battue

Versez la gélatine et le café dans l'eau, laissez infuser dix minutes, coulez, ajoutez lait et sucre; puis laissez refroidir et ajoutez la crème. Renversez dans la sorbétière et laissez congeler en partie. Servez dans des verres, avec une cuiller à soupe de crème fouettée et sucrée, sur chacun.

GLACE AUX CERISES

2 c. à soupe de gélatine Cox
½ tasse d'eau froide
1 tasse d'eau chaude
¾ tasse sucre ou miel
1½ tasse de cerises en pot
1 c. à thé d'essence de vanille
2 tasses de crème épaisse, fouettée

Jetez la gélatine dans l'eau et faites dissoudre sur le feu. Chauffez le sucre et l'eau cinq minutes, ajoutez la gélatine et laissez refroidir; ajoutez les cerises coupées en dé et la vanille. Mettez sur la glace jusqu'à ce que le mélange épaississe et mêlez à la crème. Versez dans un moule passé à l'eau froide, couvrez soigneusement et maintenez pendant 4 heures, dans de la glace et du sel.

MOUSSE À LA NOIX DE COCO

2 c. à thè de gélatine Cox
4 c. à soupe d'eau
½ tasse de lait chaud
½ tasse sucre ou miel
1 tasse noix de coco hachée
4 c. à soupe jus d'orange
2 tasses de crème épaisse, fouettée

Faites dissoudre la gélatine dans l'eau, retirez du feu et ajoutez le lait; laissez refroidir, ajoutez le sucre, la noix de coco, le jus d'orange et la crème. Versez le mélange dans un moule refroidi, recouvrez soigneusement et maintenez quatre heures dans de la glace et du sel. Renversez et saupoudrez de noix de coco.

CRÈME GLACÉE AUX FRUITS

1 c. à soupe de gélatine Cox
½ tasse d'eau
2 tasses de sucre
2 tasses de crème épaisse, fouettée
1 tasse de jus de citron ou autre fruit
3 oeufs, séparés

Jetez la gélatine dans l'eau faites dissoudre sur le feu. Faites fondre une tasse de sucre dans le jus de fruit; battez les jaunes d'oeufs avec le reste du sucre, brassez dans le sirop de fruit et faites cuire au-dessus de l'eau chaude jusqu'à ce que le mélange soit épais et uniforme. Ajoutez la gélatine, retirez du feu et refroidissez en brassant de temps en temps. Mélangez à la crème et aux blancs d'oeufs battus très ferme. Congelez et servez décorée selon le goût.

MOUSSE AUX FRUITS

2 c. à thé de gélatine Cox
4 c. à soupe d'eau
3 tasses de pulpe de fruits pressée
2 citrons
Sucre au goût
4 tasses de crème épaisse, battue

Les mousses sont des crèmes légères contenant un peu de gélatine. La consistance doit en être mousseuse et la crème fouettée doit être incorporée au mélange en brassant. Faites dissoudre la gélatine dans l'eau, retirez du feu, ajoutez la pulpe des fruits, le jus de citron coulé et le sucre. Laissez refroidir et brassez quand le mélange commence à épaissir, puis incorporez-y la crème. Mettez dans un moule mouillé et enfouissez, une heure, dans de la glace et du sel. On peut faire bien d'autres mousses de la même manière.

PRÉPARATION POUR LA CRÈME GLACÉE

1 c. à thé de gélatine Cox
4 c. à soupe d'eau
2 tasses de lait
Essence au goût
2 tasses de crème épaisse, fouettée
1 tasse de sucre

Faites dissoudre la gélatine dans l'eau sur le feu, retirez du feu, ajoutez sucre, lait, crème et essence et faites congeler. On fait de cette manière de la crème glacée à la vanille, au chocolat, au café, à l'érable, au citron, à l'orange et autres.

SORBET AU CITRON ET À LA MENTHE

1 c. à soupe de gélatine Cox
½ tasse d'eau froide
4 tasses d'eau chaude
1 tasse sucre ou miel
2 c. à soupe de menthe hachée
4 citrons

Faites dissoudre la gélatine sur le feu avec l'eau froide. Amenez l'eau chaude et le sucre à ébullition, faites bouillir dix minutes, ajoutez la gélatine, la menthe et le jus de citron coulé. Congelez et servez dans des verres.

CRÈME GLACÉE À L'ORANGE (LAIT CONDENSÉ)

1 c. à thé de gélatine Cox
1 tasse d'eau
1 boîte de lait condensé
2 oeufs battus
4 tasses de lait
2 c. à thé d'essence d'orange

Versez la gélatine dans l'eau et faites dissoudre sur le feu, ajoutez lait condensé, oeufs, lait et essence, coulez et congelez, une fois le mélange refroidi. Orange ou toute autre essence au goût.

PARFAIT À L'ORANGE

1 c. à soupe de gélatine Cox
½ tasse d'eau
1 tasse sucre ou miel
1 verre de marmelade à l'orange
4 c. à soupe de jus d'orange
2 tasses de crème épaisse, fouettée

Mélangez ensemble gélatine et sucre, ajoutez l'eau et faites dissoudre sur le feu; retirez du feu, ajoutez marmelade et jus d'orange; faites refroidir et ajoutez la crème. Partagez en petits moules et enfouissez trois heures dans de la glace et du sel. On se sert aussi bien de marmelade au citron.

SORBET AUX PÊCHES

1 c. à thé de gélatine Cox
2 tasses sucre ou miel
4 tasses d'eau
2 tasses de pulpe de pêches
2 oranges
1 citron

Mêlez la gélatine avec le jus coulé des oranges et du citron, et faites dissoudre comme il faut sur le feu. Amenez l'eau et le sucre au point d'ébullition, faites bouillir dix minutes, retirez du feu, ajoutez la gélatine et laissez refroidir. Mêlez-y la pulpe de pêches et congelez. Servez dans des verres ou des coupes. Vous pouvez faire de la même manière des sorbets au citron, aux cerises, aux abricots et autres.

SORBET À L'ANANAS

2 c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse d'eau chaude
1½ tasse (12 onces) de sucre
2 tasses d'eau froide
1 boîte d'ananas râpé
1 c. à soupe de jus de citron

Faites dissoudre la gélatine dans l'eau chaude, ajoutez le sucre, l'eau froide et coulez dans un bol. Ajoutez maintenant l'ananas et le jus de citron et congelez. Servez dans des verres ou coupes à sorbet.

Recettes pour Réfrigérateurs Mécaniques

CRÈME GLACÉE AUX POMMES

1 c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse de compote de pommes sucrées
¼ tasse d'eau froide
1 tasse de crème fouettée
5 c. à soupe de sucre en poudre
1 petit pot de cerises au marasquin

Trempez la gélatine dans l'eau froide et le jus de cerises pendant cinq minutes. Puis faites dissoudre sur eau chaude. Après dissolution, brassez ce liquide dans la compote de pommes. Mettez le mélange à refroidir. Fouettez la crème en ajoutant le sucre en poudre, puis incorporez au mélange de compote de pommes en ajoutant les cerises coupées en petits morceaux. Versez dans un des tiroirs à glace. Congelez et servez en carrés.

CRÈME GLACÉE AU CAFÉ

½ c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse de café fort
¼ tasse d'eau froide
2 jaunes d'oeufs
¼ c. à thé essence de vanille
1 tasse de lait
½ tasse de sucre
½ chopine de crème épaisse, fouettée
Pincée de sel
1 c. à soupe de farine

Ajoutez le café au lait et amenez à ébullition. Mêlez sucre et farine—ajoutez au mélange et faites cuire 15 minutes. Versez le mélange sur les jaunes d'oeufs battus et faites cuire encore deux minutes. Puis ajoutez la gélatine qui a trempé cinq minutes dans l'eau froide, en brassant jusqu'à complète dissolution. Mettez le mélange à refroidir et incorporez-y la crème fouettée. Ajoutez vanille et sel. Versez dans un tiroir du réfrigérateur et laissez congeler, en brassant toutes les 30 minutes jusqu'à ce que le mélange garde sa forme.

PARFAIT AU RIZ ET À L'ÉRABLE

1 c. à soupe de gélatine Cox
1½ tasse de lait
1 tasse de sucre d'érable
1 tasse de noix hachées
2 tasses de riz bouilli
1 tasse de crème fouettée
¼ c. à thé sel
1 c. à thé vanille

Faites tremper la gélatine dans le lait 10 minutes et faites dissoudre dans le riz chaud. Ajoutez sucre d'érable et sel, et, une fois le mélange refroidi, incorporez-y la crème battue ferme. Ajoutez la vanille. Versez dans un tiroir du réfrigérateur et laissez prendre de trois à quatre heures.

MOUSSE AU CHOCOLAT

1 c. à soupe de gélatine Cox
¼ tasse d'eau froide
½ tasse d'eau bouillante
1 chopine de crème fouettée
1 tasse de sucre
¼ tasse de cacao
1 c. à thé de vanille

Laissez tremper la gélatine dans l'eau froide cinq minutes. Ajoutez à l'eau bouillante et brassez jusqu'à complète dissolution. Mélangez sucre et cacao, ajoutez lentement le liquide bouillant, en brassant constamment. Laissez le mélange refroidir tout à fait et incorporez-y la crème fouettée. Ajoutez la vanille et congelez.

POUDING AUX FRUITS NESSELRODE

1 c. à thé de gélatine Cox
1 tasse de lait
¼ tasse d'eau froide
1 tasse de crème
⅛ tasse de sucre
2 oeufs séparés
1 tasse de fruits mêlés
Pincée de sel

Faites tremper la gélatine dans l'eau froide. Echaudez le lait au bain-marie. Battez les jaunes d'oeufs et ajoutez sucre et sel. Versez le lait échaudé sur le mélange. Remettez le mélange au bain-marie et laissez chauffer jusqu'à épaississement, en remuant constamment, et ajoutez la gélatine puis laissez refroidir. Battez les blancs d'oeufs, fouettez la crème, mélangez dans la cossetarde avec les fruits. Mettez dans un tiroir du réfrigérateur et laissez congeler de 4 à 5 heures.

MÉLANGE DE FRUITS NESSELRODE

¼ tasse pêches en conserve hachées
¼ tasse cerises glacées hachées
¼ tasse ananas glacé haché
¼ tasse marrons hachés
3 c. à soupe de sirop de pêche
2 c. à thé de vanille

MOUSSE AUX FRAISES

1 c. à soupe de gélatine Cox
1 chopine de fraises
¼ tasse d'eau froide
1 chopine de crème fouettée
1 tasse de sucre
½ tasse d'eau bouillante

Lavez, arrangez et coupez les fraises en petits morceaux. Ajoutez le sucre et laissez reposer une heure. Ajoutez la gélatine qui a trempé dans l'eau froide et faites dissoudre dans l'eau bouillante. Laissez refroidir le mélange jusqu'à ce qu'il soit légèrement congelé. Incorporez-y la crème battue ferme et congelez.

MOUSSE AUX FIGUES ET À L'ÉRABLE

1 c. à soupe de gélatine Cox
4 jaunes d'oeufs
¾ tasse de sirop d'érable
2 tasses de lait
¼ tasse d'eau froide
¼ liv. de figues
2 tasses d'eau
1 c. à soupe de jus de citron
¼ c. à soupe de cannelle
½ tasse de crème fouettée

Battez les jaunes d'oeufs; ajoutez le sirop d'érable et le lait. Faites cuire au bain-marie jusqu'à épaississement. Ajoutez la gélatine qui a trempé dans l'eau froide. Brassez jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute et retirez du feu. Hachez les figues, ajoutez l'eau, le jus de citron et la cannelle. Faites cuire jusqu'à ce que le tout soit tendre, puis mettez à refroidir. Ajoutez alors au premier mélange et incorporez-y la crème fouettée. Versez dans un tiroir du réfrigérateur et laissez prendre de 3 à 4 heures. Cette recette se fait aussi bien avec dattes, pruneaux ou tout autre fruit sec.

Entremets et Salades

GELÉE POUR ASPIC SIMPLE

2 c. à soupe de gélatine Cox
3 tasses de bouillon ou eau
1 feuille de laurier
3 c. à soupe de vinaigre
1 c. à thé de sel
½ c. à thé de poivre
½ c. à soupe de jus de citron
1 tranche mince d'oignon

Versez l'eau ou le bouillon dans une casserole, ajoutez-y la gélatine et le reste des ingrédients. Mettez sur feu doux et battez le contenu jusqu'à ce que le mélange vienne à ébullition; retirez sur un côté du poêle, laissez reposer cinq minutes et coulez à travers deux épaisseurs de coton à fromage dans un moule passé à l'eau froide. La gelée pour aspic se prête à une foule de plats pratiques. Elle sert très bien aux entrées froides et aux salades où les ingrédients sont incorporés à la gelée. Dans ce cas, l'aspic doit être absolument clair et de consistance très ferme. L'aspic aux tomates est fait de tomates coulées. L'aspic blanc est fait de crème ou de sauce veloutée épaissie avec de la gélatine. Ces aspics s'emploient comme garniture pour viandes froides, salades au poisson ou au poulet, tête de veau, pain de boeuf ou de veau. Le gelée pour aspic se prépare aussi avec les oeufs, le poisson, la viande et les légumes, et garnit très bien le jambon froid, la langue, la volaille, etc. La gelée pour aspic ferme se tranche sur une serviette ou un papier mouillé.

LANGUE EN ASPIC

2 tasses de gelée pour aspic
½ liv. de langue cuite froide
3 oeufs cuits dur
Sauce à salade
1 tasse de petits pois cuits
Quelques languettes de chili (piment)
Laitue ferme ou endives

Versez un peu de la gelée pour aspic liquide dans un moule annulaire ou de fantaisie et laissez prendre. Garnissez le fond du moule avec un peu des oeufs coupés en filet. La garniture peut être faite avec des pois,du piment filamenté ou quelque autre décoration épicée que vous avez sous la main. Arrangez les garnitures avec un peu de l'aspic. Disposez les tranches de langue, les oeufs cuits dur et un peu de pois, finissant chaque rang ou couche avec de l'aspic liquide avant d'ajouter la couche suivante, et ceci jusqu'à ce que le moule soit rempli. Laissez refroidir tout à fait et servez avec de la laitue ou des endives et une sauce à salade. Attendez bien que chaque couche soit bien prise avant d'ajouter la seconde et, quand le moule est plein, mettez refroidir et durcir au réfrigérateur. Cette langue en aspic fait une bonne garniture pour sandwiches.

GELÉE À LA MENTHE

1 c. à soupe de gélatine Cox
½ tasse d'eau froide
¼ tasse de vinagre à l'estragon
¼ tasse de vinaigre blanc
¼ tasse de sucre
3 c. à soupe de menthe hachée
Quelques gouttes de colorant vert
½ c. à soupe de jus citron

Versez l'eau dans une petite casserole, ajoutez la gélatine mêlée au sucre et brassez sur le feu jusqu'à dissolution, puis ajoutez les vinaigres, coulez le mélange versez-y en brassant la menthe, le colorant et le jus de citron. Divisez en petits, moules passés à l'eau froide et démoulez une fois la gelée prise. Servez avec du mouton ou de l'agneau. Une moule de gelée à la menthe se garnit très bien de persil et de croissants de pain beurré.

GARNITURE À LA MENTHE POUR SANDWICHES

1 c. à soupe de gélatine Cox
4 c. à soupe d'eau froide
25 feuilles de menthe fraiches
4 c. à soupe d'eau bouillante
⅛ c. à thé de sel
Quelques gouttes de colorant vert
1 tasse crème épaisse, fouettée
2 c. à soupe de sucre
Pain sans beurre ou biscuits secs

Mêlez la gélatine avec l'eau froide. Coupez les feuilles de menthe en petits morceaux, mettez-les dans une coupe et ajoutez l'eau bouillante. Couvrez et laissez tremper trente minutes, coulez, en pressant bien. Faites dissoudre la gélatine sur le feu, ajoutez le sucre, la menthe, l'eau, le sel, le colorant, et laissez refroidir. Incorporez-y la crème et versez dans un moule peu profond passé à l'eau froide. Une fois ferme, renversez soigneusement, coupez en tranches minces et garnissez-en le pain ou les biscuits secs.

SANDWICH À LA CRÈME DE POULET

1 c. à soupe de gélatine Cox
½ tasse d'eau froide
½ c. à thé de sel
2 c. à thé de raifort râpé
1 tasse de poulet cuit haché
1 tasse de crème épaisse, fouettée
Pain ou biscuits beurrés
Olives
Laitue déchiquetée

Réduisez le poulet en pâte, ajoutez la gélatine dissoute dans l'eau,le sel et le raifort; quand le mélange commence à épaissir, ajoutez la crème et laissez refroidir. Beurrez quelques tranches de pain et recouvrez chaque tranche du mélange. Garnissez de laitue et d'olives coupées en rondelles. On ne couvre pas ces tranches de pain.

SANDWICH AU POISSON

2 c. à soupe de gélatine Cox
½ tasse de bouillon ou eau
2 jaunes d'oeufs
2 c. à thé de sel
1 c. à thé de moutarde préparée
½ c. à thé de poivre
1 tasse de lait chaud
4 c. à soupe de vinaigre chaud
1 tasse de poisson froid cuit
Pain brun ou blanc, ou biscuits secs
Beurre ou sauce mayonnaise

Jetez la gélatine dans l'eau et faites dissoudre. Battez les jaunes d'oeufs avec les assaisonnements dans un bain-marie et laissez cuire trois minutes sur l'eau chaude, ajoutez le vinaigre graduellement, brassez et faites cuire jusqu'à épaississement, puis ajoutez la gélatine et le poisson. Mélangez comme il faut, versez dans ou moule peu profond passé à l'eau froide, et mettez au réfrigérateur pendant toute la nuit. Démoulez, coupez en tranches et disposez entre les tranches d'un pain beurré, ou de pain et biscuits garnis de mayonnaise. On se sert aussi bien de poisson en conserve, quel qu'il soit.

SALAD AU FROMAGE ET AU PIMENT ROUGE

1 c. à soupe de gélatine Cox
4 c. à soupe d'eau froide
2 c. à soupe de sauce à salade
½ c. à thé de sucre
¼ c. à thé de sel
Poivre rouge
Cornichons surs au vinaigre, râpés
1 piment coupé fin
¼ liv. de fromage doux rassis

Râpez le fromage et mêlez-le bien avec la sauce à salade, le sucre, le sel, le poivre et les cornichons. Mêlez la gélatine avec l'eau et faites dissoudre sur le feu. Faites refroidir et incorporez au mélange de fromage, en ajoutant le piment. Versez dans un moule carré passé à l'eau froide et laissez prendre toute la nuit. Coupez en tranches et servez comme salade ou coupez en tranches de fantaisie pour garnir une salade ou autre plat en gelée.

SALADE DE POULET

1 c. à soupe de gélatine Cox
1 petit poulet
1 oignon tranché
1 feuille de laurier
¼ c. à thé de poivre blanc en grains
½ c. à thé de sel
2 oeufs cuits dur
3 olives dénoyautées
Persil haché

Flambez et videz le poulet, couvrez-le d'eau bouillante et faites-le cuire lentement jusqu'à ce qu'il soit tendre. Laissez-le refroidir dans l'eau. Dépecez ensuite en petits morceaux. Mettez la peau et les os dans une casserole avec deux tasses du bouillon de poulet, ajoutez l'oignon et les assaisonnements et laissez mijoter jusqu'à réduction à trois tasses, puis ajoutez la gélatine et coulez. Disposez une couche de poulet dans un moule mouillé, puis quelques tranches d'oeufs, des olives et du persil, puis encore du poulet et ainsi de suite. Remplissez le moule de bouillon. Démoulez une fois pris. Avec le poulet en gelée on sert très bien une salade de laitue avec des croquettes de fromage à la crème, de la mayonnaise ou une sauce à salade bouillie et des biscuits secs, ou de minces tranches de pain brun beurré.

SALADE DE CHAIR DE CRABE

2 c. à soupe de gélatine Cox
3 c. à soupe d'eau froide
1 grande boite de chair de crabe
2 jaunes d'oeufs
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de moutarde
½ c. à thé de paprika
2 c. à soupe de beurre fondu
¾ tasse de lait
2 c. à soupe de vinaigre
Cresson ou feuilles de laitue

Sortez la chair de crabe une heure avant de vous en servir. Défaites le poisson avec une fourchette d'argent. Mêlez la gélatine avec l'eau. Mêlez au bain-marie oeufs, assaisonnements, beurre, lait et vinaigre et faites cuire jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Retirez du feu, ajoutez la gélatine et, une fois celle-ci dissoute, ajoutez le poisson. Versez dans un moule mouillé et laissez prendre toute la nuit. Démoulez et servez avec du cresson ou de la laitue. Ou partagez le mélange en petits moules. Renversez sur feuilles de laitue et garnissez de céleri, cresson et piment vert haché menu.

Cette salade se prépare aussi bien avec tuna ou saumon.

PAIN À LA VIANDE

2 c. à soupe de gélatine Cox
3 tasses d'eau
1 c. à thé d'extrait de boeuf ou cube de bouillon
1 tasse de céleri haché
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre
3 tasses de viande cuite hachée
Persil
4 c. à soupe de piment rouge sucré, haché

Versez l'eau dans une casserole, mettez-y la gélatine et faites dissoudre sur le feu; ajoutez l'extrait de boeuf ou le bouillon en cube et laissez refroidir; puis ajoutez céleri, poivre rouge, assaisonnements et viande. Versez dans un moule passé à l'eau froide et laissez au frais pendant toute la nuit. Démoulez au moment de servir, coupez en tranches et garnissez de persil. On peut utiliser ainsi n'importe quel reste de viande.

VOLAILLE OU GIBIER EN MOULE

2 c. à soupe de gélatine Cox
2 oeufs battus
1½ tasse de lait chaud
½ c. à thé de sel
1½ tasse de bouillon ou eau
1 tasse de volaille ou gibier cuit haché
Toute salade verte
¼ c. à thé de poivre

Mettez les oeufs au bain-marie, ajoutez le lait et les assaisonnements, et faites cuire sur l'eau chaude jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir; retirez du feu, ajoutez la gélatine dissoute dans le bouillon ou l'eau, coulez, et, quand le tout commence à prendre, ajoutez la volaille ou le gibier. Divisez en petits moules passés à l'eau froide. Démoulez, une fois ferme, sur petites assiettes et servez avec la salade. On peut utiliser ainsi n'importe quel reste de viande.

SALADE AU SAUMON OU AU TUNA

1 c. à soupe de gélatine Cox
¼ tasse (4 c. à soupe) d'eau froide
1½ tasse d'eau bouillante
2 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre de marinades sucrées
Poisson en conserve assaisonné et défait en morceaux
Piments rouges ou olives hachés
Feuilles de laitue
Sauce à salade Mille-Iles ou autre

Mêlez la gélatine avec l'eau froide, ajoutez l'eau bouillante et, après dissolution, ajoutez le jus de citron et laissez refroidir. Versez-en assez dans un moule mouillé pour former un fond et laissez durcir. Puis ajoutez un rang de poisson, un rang de piment ou d'olives, versez assez de gélatine pour faire une couche et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit plein. Congelez complètement, renversez sur feuilles de laitue et servez avec la sauce à salade. On peut se servir également de poisson cuit froid.

SALADE DE FRUITS

2 c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse d'eau
2 c. à soupe sucre ou miel
2 tasses de "ginger ale"
1½ tasse de fruits mélangés

Versez l'eau dans une casserole, ajoutez la gélatine, le sucre ou le miel et laissez dissoudre. Retirez du feu et ajoutez le "ginger ale." Coupez les fruits en morceaux égaux, disposez dans un plat en verre et couvrez du mélange à la gélatine coulé. Faites refroidir et servez avec ou sans sauce à salade. On peut remplacer le "ginger ale" par du jus de raisin ou jus de fruit. Les restes de fruits peuvent servir à cette recette et le mélange peut aussi être partagé en petits moules.

ASPERGES EN GELÉE

2 c. à soupe de gélatine Cox
1 boîte d'asperges
Eau
Sel et poivre au goût
1 tasse de betteraves cuites en dés
Laitue et piments rouges
Sauce mayonnaise
1 c. à soupe de jus de citron

Ouvrez soigneusement votre boîte d'asperges, coulez bien et ajoutez assez d'eau au liquide des asperges pour faire trois tasses. Versez la gélatine, ajoutez les assaisonnements et faites dissoudre sur le feu. Coulez et laissez refroidir. Rincez un moule à l'eau, disposez-y les betteraves, posez les asperges à plat et couvrez du mélange de gélatine. Laissez prendre au réfrigérateur. Renversez sur feuilles de laitue, garnissez de piment filamenté et servez avec la sauce mayonnaise.

SALADE DE POINTES D'ASPERGES

2 c. à soupe de gélatine Cox
1 boîte de pointes d'asperges
1 c. à thé de sel
½ c. à soupe d'oignon haché
1 petit pied de céleri haché
1 c. à soupe de vinaigre ou jus de citron
Eau
Feuilles de laitue ferme
Mayonnaise ou sauce à salade bouillie

Coulez le liquide des asperges et ajoutez-y assez d'eau pour faire trois tasses, puis ajoutez six des pointes, sel, oignon, céleri et vinaigre. Laissez reposer dix minutes, puis amenez à ébullition; ajoutez la gélatine mélangée avec un quart de tasse d'eau froide et brassez jusqu'à dissolution. Coulez et laissez refroidir. Tapissez de petits moules mouillés de pointes d'asperges, remplissez du mélange à la gélatine, et faites durcir sur la glace. Servez sur feuilles de laitue avec sauce à salade. On peut encore garnir ces salades de piment filamenté et de marinades.

SALADE COMBINAISON

2 c. à soupe de gélatine Cox
3 tasses d'eau
3 c. à soupe d'extrait liquide de boeuf ou sauce
1 c. à thé de jus d'oignon
¼ c. à thé de sel
12 olives hachées
1 tasse de jambon cuit haché ou de langue
½ tasse de tomates en compote ou conserve
Feuilles de laitue ferme
Mayonnaise ou sauce à salade bouillie

Jetez la gélatine dans l'eau, ajoutez le thé de boeuf, le jus d'oignon et le sel et faites dissoudre sur le feu. Coulez, laissez refroidir et ajoutez olives, jambon et tomates. Versez dans un moule passé à l'eau froide et démoulez une fois pris. Servez sur laitue avec sauce à salade.

SALADE DE NOIX ET MARINADES

2 c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse de sucre ou miel
½ tasse de vinaigre de cidre
6 clous de girofle
1½ tasse d'eau
1 tasse de marinades sucrées, tranchées
½ tasse de chair de noix hachée

Mélangez sucre, vinaigre et clous de girofle et faites bouillir jusqu'à ce que le mélange fasse des fils, puis retirez du feu et ajoutez la gélatine dissoute dans l'eau. Coulez et, une fois refroidi, ajoutez marinades et chairs de noix. Versez dans un moule mouillé et démoulez une fois ferme. Servez avec laitue ou endives et sauce mayonnaise.

GELÉE DE TOMATES

2 c. à soupe de gélatine Cox
1½ tasse d'eau ou bouillon
Tomates fraîches ou en conserve
1 tranche d'oignon
¾ c. à thé de sel
1 blanc d'oeuf
½ c. à thé de sucre
½ c. à soupe de vinaigre ou jus de citron
1 c. à soupe de sauce aux tomates (catsup)
Quelques gouttes de colorant rouge

Versez l'eau dans une casserole, ajoutez-y la gélatine et tous les autres ingrédients sauf le colorant, battez sur le feu jusqu'à ébullition, enlevez le batteur et laissez le mélange bouillir rapidement, rangez sur un côté du poêle et couvrez cinq minutes. Versez l'eau bouillante à travers un sac à gelée, puis la gelée, et ajoutez la couleur. Versez dans un moule passé à l'eau froide. Cette gelée peut être faite dans un moule annulaire, renversée et servie avec salade au centre. Ou encore garnissez de laitue déchiquetée, piment vert ou échalote, ou oeufs cuits dur en petites tranches, ou coupez la gelée en cubes, mêlez avec concombre en dé, et servez sur feuilles de laitue ou endives avec sauce à salade.

SALADE À LA GELÉE DE TOMATES

2 c. à soupe de gélatine Cox
1 boîte de tomates, ou 1 chopine de tomates en conserve
2 clous de girofle
1 c. à thé de sel
½ c. à thé de paprika
1½ tasse de bouillon ou eau
Feuilles de salade

Dans une casserole mettez les tomates et les assaisonnements et laissez mijoter quinze minutes; passez au tamis, ajoutez la gélatine dissoute dans le bouillon ou l'eau, laissez refroidir et divisez en tasses ou moules passés à l'eau et mettez à durcir. Renversez sur les feuilles de salade et servez avec votre sauce préférée. On peut se servir ainsi de tomates jaunes. Cette salade est excellente mêlée avec viande ou poisson. Pour cela, enlevez le centre de la gélée, laissant un demi-pouce d'épaisseur autour des tasses. Tassez au centre la viande froide ou le poisson coupé en dés et mêlé aux restes de n'importe quel légume vert. Faites fondre la gelée que vous avez retirée du centre et, une fois refroidie, versez-la sur la viande pour en remplir les espaces libres.

SALADE DE LÉGUMES

2 c. à soupe de gélatine Cox
¼ tasse d'eau froide
2½ tasses d'eau chaude
¼ tasse de jus de citron
¼ tasse de vinaigre blanc
1 tasse de chou déchiqueté fin
1 petit piment vert tranché
1 petit concombre tranché
½ tasse de piments tranchés
Sel, poivre et paprika au goût
Feuilles de laitue
Mayonnaise ou sauce à salade bouillie

Versez la gélatine dans l'eau froide, ajoutez l'eau chaude et après dissolution laissez refroidir. Incorporez en brassant le jus de citron et le vinaigre et mettez de côté jusqu'à ce que le mélange soit à peu près ferme, ajoutez légumes et assaisonnements, mélangez bien et versez dans un moule passé à l'eau. Laissez au frais quelques heures, démoulez et servez avec mayonnaise sur une feuille de laitue. Un peu de crème fouettée rend ce plat très attrayant. On peut employer n'importe quel mélange de légumes.

Bonbons

BONBONS À LA MENTHE ET AUX POMMES

2 c. à soupe de gélatine Cox
6 grosses pommes
2 tasses d'eau chaude
¾ tasse de sucre
6 c. à soupe d'eau froide
Quelques gouttes d'huile de menthe
Colorant vert

Lavez les pommes et coupez-les en petits morceaux, ajoutez l'eau chaude et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Coulez à travers du coton à fromage. Vous devez en tirer une demi-chopine de jus. Faites bouillir le jus dix minutes, ajoutez le sucre, faites bouillir cinq minutes, ajoutez la gélatine mêlée à l'eau froide, brassez jusqu'à dissolution et retirez du feu. Mettez de l'essence de menthe au goût et quelques gouttes de couleur verte, puis versez dans un moule mouillé. Une fois ferme, coupez en petits cubes et roulez dans le sucre.

NOUGAT DUCHESSE

2 c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse d'eau ou jus de fruits
1 tasse sucre ou miel
1 blanc d'oeuf battu
1 tasse d'amandes hachées
2 c. à soupe de vanille ou essence de citron

Mêlez la gélatine avec l'eau et le sucre dans une casserole, brassez jusqu'à ébullition, puis faites bouillir huit minutes, en brassant constamment. Retirez du feu, laissez refroidir légèrement, ajoutez le blanc d'oeuf, les amandes et l'essence (vanille ou citron). Beurrez et saupoudrez un plat de fécule de maïs (cornstarch), versez-y le mélange, mettez refroidir au réfrigérateur puis découpez en morceaux égaux. On peut y ajouter quelques cerises hachées.

PASTILLES AUX FRUITS

2 c. à thé de gélatine Cox
1 boîte d'abricots ou pêches
1½ tasse de sucre
½ tasse de chair de noix hachée

Faites dissoudre la gélatine dans trois cuillers à soupe de sirop d'abricots. Passez les abricots au tamis, pesez une livre de cette purée, ajoutez la gélatine et le sucre, et amenez lentement à ébullition, en brassant tout le temps. Brassez jusqu'à ce que le mélange soit bien épais, ajoutez les noix et versez dans des plats beurrés. Laissez durcir au frais. Retirez des plats, taillez en ronds avec de petits découpoirs, et roulez dans beaucoup de sucre granulé. Disposez dans des boîtes entre du papier ciré.

PASTILLES AU PAMPLEMOUSSE

1 c. à soupe de gélatine Cox
1½ tasse de sucre de confiserie
8 c. à soupe d'eau froide
½ c. à soupe de sirop de maïs ou mélasse raffinée
4 c. à soupe de jus de pamplemousse
Colorant jaune

Mettez dans une casserole une demi-tasse du sucre de confiserie et quatre cuillers à soupe d'eau froide; après dissolution ajoutez le sirop de maïs, amenez à ébullition, ajoutez la gélatine mêlée avec ce qui reste d'eau, le jus de pamplemousse et quelques gouttes de colorant jaune. Tamisez le reste du sucre dans un bol, versez le mélange chaud au centre et laissez refroidir. Travaillez-le avec une cuiller en bois jusqu'à consistance lisse. Etendez le mélange en une couche d'un pouce d'épaisseur dans un plat passé à l'eau, laissez durcir, coupez en carrés et roulez dans le sucre.

PÂTE DE GUIMAUVE

4 c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse d'eau
1 tasse de jus de fruit
2½ tasses de sucre
1 c. à thé d'essence de vanille

Jetez la gélatine dans la moitié de l'eau et la moitié du jus de fruit. Mettez dans une casserole le sucre avec le reste de l'eau et du jus de fruit, amenez lentement à ébullition, puis laissez bouillir jusqu'à ce que le sirop atteigne 217° F.; ne brassez plus après l'ébullition. Versez lentement sur la gélatine, en battant vigoureusement, pendant dix minutes, ajoutez la vanille et continuez à battre jusqu'à épaississement. Versez aussitôt dans des plats beurrés et saupoudrés de fécule de maïs (cornstarch). Mettez au frais pendant la nuit. Enlevez des plats, coupez en petites rondelles avec des découpoirs, et roulez dans un mélange égal de fécule de maïs et de sucre de confiserie. Pour varier, plongez une moitié de la pâte de guimauve dans du chocolat fondu.

PÂTE DE JUJUBE À L'ORANGE

3 c. à soupe de gélatine Cox
1¼ tasse d'eau froide
2 c. à soupe d'eau chaude
¾ tasse de sucre
¼ tasse de sirop de maïs
2 c. à soupe de jus d'orange

Mêlez la gélatine avec l'eau froide. Versez l'eau chaude dans une casserole, ajoutez le sucre et le sirop de maïs. Mélangez bien, amenez à ébullition, et faites bouillir sans brasser jusqu'à ce que le mélange forme une boule molle en le plongeant dans l'eau froide, ou à 240° F., au thermomètre à confiserie. Ajoutez la gélatine et le jus d'orange, brassez sur le feu pendant une minute, coulez et versez dans un moule mouillé peu profond. Laissez toute une nuit au réfrigérateur. Coupez en petits morceaux et roulez dans le sucre.

PÂTE TURQUE (TURKISH DELIGHT)

2 c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse d'eau froide
2 tasses de sucre
½ tasse de jus d'orange
2 c. à thé de jus de citron

Jetez la gélatine dans la moitié de l'eau, couvrez et laissez reposer deux heures. Amenez le reste de l'eau et le sucre à ébullition, ajoutez la gélatine, amenez de nouveau à ébullition et laissez mijoter vingt minutes. Retirez du feu, ajoutez l'écorce râpée d'une orange, incorporez en agitant les jus d'orange et de citron. Versez dans un plat passé à l'eau froide et laisser prendre au frais. Coupez en cubes et roulez dans du sucre de confiserie tamisé. On peut ajouter à volonté une demi-tasse de noix hachées.

Autre méthode:—Versez deux enveloppes de gélatine Cox dans une tasse d'eau froide et laissez reposer deux heures. Ajoutez ensuite cinq tasses de sucre et une tasse et quart d'eau bouillante, amenez à ébullition et laissez mijoter dix-huit minutes. Versez un peu plus de la moitié dans un plat saupoudré de sucre en poudre et aromatisez à l'essence de citron ou de menthe. Colorez le reste en rose avec quelques gouttes de colorant et employez de l'essence de vanille ou d'ananas. Laissez refroidir, puis ajouter le rose au blanc, laissez reposer toute la nuit, coupez en carrés et roulez dans du sucre en poudre.

Recettes pour Malades

GELÉE AUX OEUFS ET AU LAIT

2 c. à soupe de gélatine Cox
¾ tasse de sucre
1 tasse d'eau froide
2 oeufs battus
2 tasses de lait
1 citron

Mêlez le gélatine avec le sucre et l'eau et faites dissoudre sur le feu; ajoutez les oeufs mêlés au lait; brassez jusqu'à ce que le mélange soit sur le point de bouillir, puis ajoutez l'écorce râpée et le jus coulé du citron, et coulez dans un moule mouillé. Démoulez une fois ferme.

GELÉE DE THÉ DE BOEUF POUR MALADES

1 c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse de thé de boeuf fort
½ tasse d'eau froide

Préparez du thé de boeuf; une fois chaud ajoutez-y en brassant la gélatine mêlée à l'eau. Assaisonnez au goût et versez dans de petits moules passés à l'eau et laissez refroidir avant de servir.

SOUPE AUX OEUFS ET À LA VIANDE

2 c. à soupe de gélatine Cox
4 tasses d'eau froide
2 jaunes d'oeufs battus
½ liv. de boeuf et veau
Assaisonnements, s'ils sont permis

Hachez la viande et faites-la cuire deux heures dans l'eau, à la façon du thé de boeuf. Ajoutez la gélatine mêlée avec un peu d'eau froide, cinq minutes avant que la viande soit prête, puis coulez. Battez les oeufs, ajoutez le liquide, une cuillerée à la fois, en battant bien. Quand le tout est bien mélangé, faites chauffer de nouveau et servez chaud ou tiède, avec biscuits secs ou pain grillé.

Autre méthode:—Procédez comme ci-dessus mais, au moment de servir, au lieu de faire cuire les oeufs dans le liquide, versez-en une tasse sur un oeuf légèrement poché dans l'assiette à soupe. On peut ajouter à discrétion un peu de riz ou d'orge bouilli. Cette soupe se sert souvent avec un faible assaisonnement de poudre de curry, ou de sauce aux tomates ou de catsup.

GELÉE AU LAIT

1 c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse d'eau
3 c. à soupe de sucre
1 tasse de lait
1 orange
2 oeufs battus

Versez l'eau dans une casserole, ajoutez la gélatine mêlée au sucre et faites dissoudre sur le feu, ajoutez les oeufs battus ensemble avec le lait; brassez sur le feu jusqu'à ce que le mélange soit sur le point de bouillir, puis laissez refroidir. Coulez dans le jus de l'orange, versez dans un moule passé à l'eau et mettez au réfrigérateur pour la nuit. Démoulez et servez avec crème.

SANDWICH AU BOEUF CRU

1 c. à soupe de gélatine Cox
½ tasse d'eau
¼ liv. de bifteck
Assaisonnements, s'ils sont permis
4 c. à soupe de crème
Pain beurré

Grattez la chair du bifteck en le posant à plat sur une assiette. Faites dissoudre la gélatine dans l'eau et, une fois froide, mêlez à la crème, à la viande et aux assaisonnements. Versez sur un récipient plat pour l'y laisser refroidir, puis faites-en des rondelles que vous disposerez entre des tranches minces de pain beurré de la même grosseur et forme, ou coupez en dés pour en faire des sandwiches de la manière ordinaire.

NOURRITURE POUR BÉBÉ

2 c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse d'eau froide
1 tasse de lait
3 c. à thé d'arrow-root ou d'orge (patent)
2 c. à soupe de crème
Sucre
Sel

Jetez la gélatine dans l'eau et faites dissoudre sur le feu, ajoutez le lait et amenez à ébullition. Mêlez l'arrow-root à la crème et faites cuire quelques minutes sans toutefois laisser bouillir. Ajoutez un tout petit peu de sucre et une faible pincée de sel.

Note:—Cette recette nous a été fournie par une cliente de la Gélatine Cox.

NOURRITURE POUR BÉBÉ No. 2

1 c. à thé de gélatine Cox
1 tasse d'eau froide
1 tasse de lait
1 c. à thé de crème
1 c. à thé d'arrow-root ou fécule de maïs (cornstarch)
1 c. à thé de sucre ou miel

Faites dissoudre la gélatine dans l'eau, ajoutez le lait et l'arrow-root mêlés au sucre, laissez mijoter quinze minutes et ajoutez la crème.

Recettes Diverses

GELÉE AUX CLOUS DE GIROFLE

2 c. à soupe de gélatine Cox
2 c. à soupe de sucre
3½ tasses d'eau chaude
1 c. à thé d'extrait de clous de girofle
4 c. à soupe de jus de citron ou vinaigre

Mêlez la gélatine au sucre, faites dissoudre dans l'eau sur le feu, ajoutez l'extrait de clous de girofle et le jus de citron. Coulez dans un moule mouillé peu profond et laissez prendre. Cette gelée bien épicée se sert avec côtelettes ou pain à la viande. Au lieu de l'extrait de clous de girofle on peut employer quelques clous de girofle sur lesquels on verse un peu d'eau chaude et qu'on laisse mijoter un petit moment.

SIROPS ET JUS DE FRUIT EN GELÉE

Le sirop de marinades sucrées, comme le jus des fruits dont on n'a pas autrement besoin, qu'ils soient frais ou en confiture, peuvent faire, une fois durcis avec la gélatine, de délicieuses gelées et salades. Comptez une cuiller à thé de Gélatine Cox pour chaque tasse (demi-chopine) de liquide. On peut incorporer dans ces gelées de petits morceaux de fruits, cuits ou en conserve.

POMMES EN GÉLEE

2 c. à soupe de gélatine Cox
12 bonnes pommes
1½ tasse de sucre
1 orange
1 citron
Eau
Cubes de gelée prise

Pelez les pommes et enlevez-en le trognon, puis placez-les dans une casserole avec la moitié du sucre et assez d'eau pour couvrir. Faites cuire lentement jusqu'à ce que les pommes soient tendres, sans qu'elles aient perdu leur forme, et placez-les sur de petits plats à servir profonds. Mesurez le liquide (on doit en tirer trois tasses), ajoutez la gélatine mêlée aux jus d'orange et de citron et faites dissoudre sur le feu, ajoutez le reste du sucre, retirez du feu et laissez refroidir. Coulez sur les pommes et laissez prendre. Servez avec gelée de groseille, de coing ou de goyave, comme décoration.

Autre méthode:—Versez une tasse du liquide d'une gelée de citron, orange ou cidre dans un moule mouillé peu profond, et laissez reposer. Pelez six pommes, enlevez-en le trognon et partagez en quartiers, puis jetez-les dans un sirop fait d'une tasse d'eau et d'une demi-tasse de sucre et faites cuire jusqu'à ce qu'elles, soient tendres, sans qu'elles aient perdu leur forme, puis coulez et faites refroidir. Placez les pommes dans le moule préparé et couvrez encore de gelée. Faites refroidir, démoulez et servez avec lait ou crème. On peut se servir aussi bien de pêches ou d'abricots.

CONFITURE DE POIRES

2 c. à soupe de gélatine Cox
4 livres de poires
2 tasses d'eau
1 citron
Sucre

Lavez, pelez et tranchez les poires en quartiers, en laissant les noyaux. Couvrez les fruits d'eau froide, ajoutez le citron coupé en petits morceaux, faites cuire jusqu'à tendreté et coulez. Pour chaque pinte de jus comptez deux tiers de pinte de sucre. Laissez mijoter vingt minutes, retirez du poêle, ajoutez la gélatine dissoute dans l'eau. Mettez en bocaux, cachetez et gardez au frais.

GARNITURE DE GÂTEAU À LA PÂTE DE GUIMAUVE

Pour gâteau étagé

1 c. à soupe de gélatine Cox
1 tasse d'eau
1 tasse de sucre
½ c. à thé d'essence de citron
½ c. à thé d'essence de vanille

Jetez la gélatine dans l'eau, ajoutez le sucre, amenez à ébullition, retirez du feu, laissez refroidir, battez avec batteur d'oeufs jusqu'à couleur blanche, ajoutez les essences et employez. On peut ajouter à cette garniture une noix de coco hachée.

On peut faire comme suit une délicieuse garniture aux fruits à la gélatine: Faites dissoudre une cuillerée à soupe de Gélatine Cox dans un quart de tasse d'eau, ajoutez à une tasse de crème battue ferme, puis ajoutez trois quarts de tasse de chacun de ces ingrédients: sucre, raisins sans pépins, dattes et noix hachées, et une c. à thé de pelure d'orange râpée. Mettez au froid et étendez entre les étages d'un gâteau blanc et même, au goût, glacez les côtés et le dessus du gâteau avec un glaçage blanc.

LA GÉLATINE COX DANS LES SOUPES

Pour épaissir une soupe, on recommande l'emploi d'une cuillerée à soupe de Gélatine Cox pour une pinte de consommé. La gélatine est absolument essentielle dans la préparation du bouillon froid et du consommé, si agréables à prendre en été.

Les bonnes soupes à la française ont pour fond une bonne quantité de gélatine. La gélatine ainsi employée stimule les sucs gastriques et prépare l'estomac à l'absorption d'aliments solides. Comme ces soupes contiennent beaucoup de gélatine, elles ont un excellent effet sur le système nerveux.

BOUILLON FROID

2 c. à soupe de gélatine Cox
1½ tasse d'eau
2 boîtes de bouillon, ou
1 chopine de consommé

Versez le bouillon ou le consommé et l'eau dans une casserole, mettez-y la gélatine et brassez sur le feu jusqu'à dissolution. Ne faites pas bouillir. Coulez dans des tasses passées à l'eau et laissez toute la nuit dans la glacière. Saupoudrez de paprika au moment de servir.

Autre méthode:—Faites trois tasses de bouillon en vous servant de bouillon en cube ou d'extrait de boeuf dans de l'eau chaude; ajoutez une enveloppe de Gélatine Cox mêlée à trois quarts de tasse d'eau froide, et brassez sur le feu jusqu'à dissolution. Coulez dans des tasses à bouillon mouillées et laissez toute la nuit dans la glacière. Garnissez, au moment de servir, avec du persil haché.

JOLIES GARNITURES

Versez une mince couche de gelée liquide pour aspic sur un plat ou moule en fer-blanc et, lorsqu'elle est sur le point de prendre, couvrez de rangs alternés de macaroni cuit froid coupé en anneaux et de crevettes. Au centre des petits anneaux, placez alternativement un rien de noix de Grenoble marinée hachée, persil ou cornichon. Couvrez d'encore un peu d'aspic et, une fois refroidi, découpez avec un découpoir en losange d'une bonne dimension, et garnissez-en poisson, salades, etc.

Versez une couche de gelée pour aspic dans un plat passé à l'eau, et, quand sur le point de prendre, passez au tamis le jaune de trois oeufs cuits dur, en laissant cette "pluie d'or" tomber sur la gelée; il faut couvrir également. Faites maintenant un dessin avec de petites branches de persil, cresson ou autre feuillage vert, ou betteraves cuites hachées au lieu de ou avec herbages vert, ce qui est très joli, ou blancs d'oeufs hachés ou coupés au découpoir, et employés à des dessins plus fantaisistes. Recouvrez d'aspic et, une fois ferme, découpez et garnissez-en la poitrine d'une dinde ou d'un poulet bouilli. On en fait encore une jolie décoration pour pâtés de gibier, en la coupant en carrés ou autres formes pour le tour.

GLAÇAGE POUR GÂTEAUX

1 c. à soupe de gélatine Cox
½ tasse d'eau
1 c. à thé de jus de citron ou d'orange
Sucre de confiserie

Faites dissoudre la gélatine dans l'eau, ajoutez le jus et assez de sucre de confiserie tamisé pour permettre d'étendre le glaçage aisément sur le gâteau.

GLAÇAGE POUR VIANDES

2 c. à soupe de gélatine Cox
2 tasses d'eau ou consommé
2 c. à thé d'extrait de viande ou deux cubes de bouillon

Jetez la gélatine dans l'eau, ajoutez l'extrait de viande et laissez mijoter dix minutes. Laissez refroidir, versez dans un pot et gardez couvert au frais. Au moment de s'en servir, faites tenir le pot dans l'eau bouillante et dissoudre. On améliore sensiblement le goût des soupes et sauces en y ajoutant une cuillerée à soupe de ce mélange. Pour recouvrir langues, viandes pressées, jambon ou galantines, ajoutez-y quelques gouttes de colorant rouge.

Recettes Choisies





"THE CHECKERBOARD PACKAGE"

THE COX GELATINE CO. LIMITED
MONTREAL
CANADA